

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang dapat menjadi makanan pendamping nasi. Produk ini mudah diterima oleh masyarakat Indonesia karena dapat digunakan sebagai variasi lauk, selain sayur, ikan, daging, dan sebagainya. Dewasa ini pola konsumsi masyarakat Indonesia untuk memilih makanan berubah kearah produk makanan yang disajikan secara praktis, tetapi tetap beragam. Hal tersebut mengakibatkan dampak yang positif terhadap industri makanan instan, seperti produk mie kering.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2974-1992 menyatakan bahwa mie kering merupakan produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan makanan yang diijinkan, serta berbentuk khas mie. Mie kering melalui proses pengeringan. Proses pengeringan bertujuan untuk menurunkan kadar air sampai 10-12%, sehingga umur simpan mie menjadi lebih panjang.

Mie kering merupakan salah satu produk pangan yang telah dikenal oleh masyarakat. Mie kering dapat lebih diterima oleh masyarakat dibandingkan makanan instan lainnya, seperti nasi instan. Hal ini disebabkan waktu pemasakkan nasi instan lebih lama dan dalam penyajiannya, nasi instan masih memerlukan lauk lain saat dikonsumsi. Harga mie kering juga relatif terjangkau oleh seluruh masyarakat. Selain itu, mie sudah dikenal sejak lama, yaitu saat pedagang Cina datang ke Indonesia dan membawa mie sebagai makanan ciri khas Cina. Alasan-alasan tersebut memberikan peluang yang besar dalam bidang *manufacturing* mie kering. Hal ini yang mendasari pemilihan Praktek

Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Surya Pratista Utama (PT. SUPRAMA), Sidoarjo, yang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan, khususnya produksi mie kering.

1.2. Tujuan PKIPP

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan oleh mahasiswa melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan yang melakukan proses pengolahan hasil pertanian. Proses pengolahan tersebut meliputi penerimaan dan persiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, sanitasi dan pengawasan mutu.

Pemilihan tempat PKIPP di PT. Surya Pratista Utama, karena perusahaan ini bergerak dalam industri pengolahan pangan yang berhubungan erat dengan bidang studi yang ditekuni penulis, sehingga diharapkan dapat menambah wawasan penulis.

Tujuan dari PKIPP adalah agar mahasiswa dapat:

1. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi, dan pengolahan limbah perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini antara lain:

1. Wawancara langsung dengan para pengawas dan pembimbing lapangan.
2. Melakukan diskusi mengenai berbagai aspek di perusahaan.
3. Melakukan pengamatan bahan baku, proses produksi, penggudangan, dan pengawasan mutu.
4. Mengikuti dan melakukan kerja nyata di lapangan.
5. Melakukan pengumpulan data-data yang diperlukan.
6. Melakukan kegiatan studi pustaka, dengan mencari, membaca dan mempelajari pustaka yang berkaitan dengan pelaksanaan PKIPP.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dimulai pada tanggal 23 Desember 2011 sampai dengan 14 Januari 2012. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini di PT. Surya Pratista Utama yang berlokasi di Jalan Raya Sidoarjo – Wonoayu Km 3, Desa Suko, Sidoarjo, Jawa Timur.